

MENU ANTICHI SAPORI

Antipasto a scelta

Eine Vorspeise nach Wahl /// A starter of your choice

Exkl. Antipasto misto /// mixed starters for 2 not included

Primo piatto a scelta

Kleine Portion Teigwaren nach Wahl (Primi Piatti) /// A small pasta dish of your choice

Secondo piatto a scelta

Hauptgang nach Wahl (Secondi Piatti) /// Main course of your choice

Dolce a scelta

Dessert nach Wahl /// Dessert of your choice

89

Vegan-Menü-Surprise 45

3-Gänger Vegan-Menü-Surprise

3-Course Vegan-Menu-Surprise

ANTIPASTI

Bruschetta con gallinacci saltati, gorgonzola DOP, miele artigianale e noci pecan 17

Bruschetta, Pfifferlinge, Gorgonzola, Honig, Pekannuss /// Bruschetta, Mushrooms, Gorgonzola, Honey, Nuts

Sformatino di Grana Padano DOP, crema di zucca e pancetta del suino nero croccante 20

Grana-Padano-Flan, Kürbis-Crème, Speck vom schwarzen Schwein (Kalabrien) /// Cheese-Flan, Bacon, Pumpkin-Sauce

Battuta di vitello al coltello con crostini all'aglio, crema di zucca e olio alle erbe 25

Kalbs-Tartare (CH premium) von Hand geschnitten, Kürbis, Knoblauch-Crostini, Kräuteröl /// Veal-Tartare, Pumpkin-Sauce

Ricciola marinata in casa con spinaci piccoli e salsa al melograno 22

Hausgebeizte Gelbschwanzmakrele, feiner Blattspinat, Granatapfel-Dressing /// Amberjack, Spinach, Pomegranate

Antipasto misto Antichi Sapori, mind. 2 Personen p. Pers. 29

Vorspeisen für mind. 2 Personen /// Starters for at least 2 people



PRIMI PIATTI

Ravioli di cinghiale di nostra produzione e crema di burrata 21 / 29
Wildschwein-Ravioli (F/Eigenprodukt), Burrata-Crème /// Wild Boar-Ravioli, Burrata-Sauce

Linguine di farro bio "Felicetti" con rana pescatrice alla mediterranea 24 / 32
Vollkorn-Dinkel-Bio-Teigwaren, Seeteufelsauce nach mediterraner Art /// Spelt-Pasta, Monkfish, Tomato Sauce

Fettuccine al gorgonzola "La Casera", pera caramellata e noci pecan 20 / 25
Nudeln (Eigenprodukt), Gorgonzola, Birnen, Pekan-Nüsse /// Noodles, Pear, Gorgonzola, Pecan-Nuts

Wir bieten glutenfreie Teigwaren an /// We have gluten free pasta.

SECONDI PIATTI

Filetto di vitello al vino porto, gratin di patate e verdura del giorno 54
Kalbsfilet (CH premium), Portwein-Jus, Kartoffel-Gratin, Gemüse /// Veal Filet, Portwine-sauce, Potato-Gratin

Sella di capriolo con salsa alle prugne, crema di zucca e gallinacci saltati 48
Rehrückenfilet (AT), Zwetschggen-Jus, Kürbis-Crème, Pfifferlinge /// Venison-Filet, Plums Sauce, Pumpkin, Mushrooms

Salsicce artigianali su crema di fagioli cannellini, spinaci e cipolla di tropea IGP 35
Salsiccia-Variation (CH), weisse Bohnen, kleiner Blattspinat, Tropea-Zwiebel /// Sausage, Beans, Spinach, Onion

Pesce fresco del giorno Tagespreis
Fisch Tagesangebot /// Fish of the day

DOLCI

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo e gelato alla vaniglia 14
Schokoladenfondant dunkel (Eigenprodukt), Vanille-Glace /// Chocolate fondant dark, Vanilla ice cream

Tiramisù classico 14
Eigenprodukt

Panna cotta di bufala con caramello salato e mirtilli 14
Büffel-Mozzarella-Pannacotta, salziges Karamell, Heidelbeeren /// Mozzarella-Pannacotta, salty caramel, Blueberry

Bitte informieren Sie uns bezüglich Allergien/Intoleranzen. Unser Küchenteam wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.
Please inform us about allergies/intolerances. Our kitchen team will be happy to take care of your request.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.

